



La Villa
Sainte-Marcelline



Vous recherchez...

**une école
chaleureuse et
familiale**

**rémunération
équivalente au
secteur public
pour un poste
de même
catégorie**

**une participation
au RREGOP (plan
de retraite
gouvernemental)**

**exemption des
frais de scolarité
pour les enfants
du personnel**

**Vous trouverez tout
cela et plus à la Villa
Sainte-Marcelline!**

La Villa Sainte-Marcelline souscrit au principe d'accès à l'égalité en emploi et invite toutes les personnes qualifiées, y compris les femmes, les autochtones, les membres des minorités visibles et les personnes handicapées à poser leur candidature.

ESPRIT DE FAMILLE RIGUEUR INTELLECTUELLE ÉDUCATION DU COEUR CULTURE GÉNÉRALE

Située sur la montagne, à Westmount, la Villa Sainte-Marcelline, une école privée de langue française offre une formation préscolaire, primaire et secondaire pour filles. Notre milieu de travail stimulant avec notre équipe accueillante vous permettra de transmettre votre enthousiasme et votre passion à nos élèves.

La Villa est à la recherche d'un.e

Cuisinier - cuisinière, classe II

Temps complet saisonnier selon le calendrier scolaire

Heures semaine : 40 heures

Taux horaire : 29,11\$

VOTRE TÂCHE:

Le rôle principal et habituel de la personne salariée de cette classe d'emplois consiste à assumer la responsabilité de la bonne marche de la cuisine.

VOTRE RÔLE:

- Préparer et cuire les aliments à l'aide de l'équipement approprié;
- Collaborer à la préparation des menus;
- Ajuster le menu selon les besoins et les demandes en collaboration avec la directrice des services aux élèves;
- Coordonner les activités de deux (2) aides générales et d'un.e plongeur.euse
- Selon les besoins, participer au service des aliments au comptoir et, à l'occasion, préparer certains mets spéciaux;
- Assurer la gestion de l'approvisionnement;
- Au besoin, assurer la formation du personnel;
- Accomplir toute autre tâche connexe.

AVEZ-VOUS LE PROFIL QUE NOUS RECHERCHONS?

Vous êtes titulaire d'un diplôme d'études professionnelles en cuisine ou toute autre spécialité appropriée à la classe d'emplois ou vous êtes titulaire d'un diplôme ou d'une attestation d'études dont l'équivalence est reconnue par l'établissement et avez une (1) année d'expérience pertinente.

Ou

Vous avez une connaissance des techniques de base en art culinaire et une variété de recettes standards. Vous avez des connaissances élémentaires de gestion telles que l'approvisionnement, le contrôle des stocks ou les commandes et vous avez deux (2) années d'expérience pertinente.

Si vous vous reconnaissez dans cette description, la Villa est pour vous!

Entrée en fonction: 25 août 2025.

**Transmettez-nous votre candidature avant le 17 août 2025 à 16 h
à l'adresse suivante:**

cv@villa.marcelline.qc.ca

**Ce poste vous
correspond?**